



DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY MONOPORTION

chef Basic level

FINANCIER MANDORLA E LAMPONE

INGREDIENTS

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albume

burro 82% m.g.

lamponi - TUTTAFRUTTA LAMPONE CESARIN

PREPARATION

- 550g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- 4g Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 50g Colare in stampi cilindrici ed aggiungere il TUTTAFRUTTA LAMPONE CESARIN.
- 370g Cuocere a 160°C per 20min circa.
- 120g Abbattere.
qb

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTS

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARATION

500g Miscelare con frusta acqua e Lilly neutro ed aggiungerli a Fruttidor, versare

100g in uno stampo in silicone a semisfera.

100g Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTS

panna 35% m.g. - 1

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

panna 35% m.g. - 2

Lilly neutro

acqua

PREPARATION

150g -Portare a bollire la panna (1) e versarla sopra il cioccolato, emulsionare fino ad ottenere una ganache lucida.

200g -semimontare la panna (2) ed aggiungere la ganache.

20g -riempire stampo in silicone con la mousse SINFONIA CIOCCOLATO

FONDENTE 68%, all'interno metterci i cilindri di gelificato al lampone ed abbattere.

GLASSA ANIDRA AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTS

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

PREPARATION

300g -Scaldare il CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO A 35°C ed unire la

100g CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

-Glassare il cilindro di financier al lampone.

-porre in frigo per qualche minuto

MASSA DA SPRUZZO AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTS

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

PREPARATION

150g -Sciogliere il burro di cacao e il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO a 45°C.

150g -Spruzzare la massa a 35°C.

Composizione finale

-Una volta glassato il financier, adagiare un **rosetta Pink/white** su di esso.

-Spruzzare il topper effetto velluto con massa da spruzzo **Sinfonia cioccolato bianco**.

-Decorare con Ciuffi di panna montata e successivamente con **Butterfly pink/white** e frutta fresca.